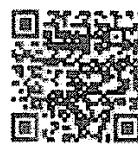


Varm menu uge 39 ~ Nykøbing F 2012

24.-30. september	Mandag Fisk bonne femme serveret med hollandsesau og kogte kartofler	Torsdag Lasagne (chæ)	One dag Kylling i teriyakisauce (gulerod, porc, løg, hvidløg, hørnemælver, ingefær, soyasauce) serveret med rispilaf	Torsdag Krydret svinekød serveret med bouillonkartofler	Torsdag Thai kokoskarry med kylling og broccoli serveret med løse ris	Torsdag Oksesteg serveret med shysau og kogte kartofler	Lørdag Lørdag Koteletter i fad serveret med løse ris
Hovedret Sygehuskost	Boller i karry serveret med karrysauce og løse ris	Paprikagryde med kalkun serveret med kartoffelmos	Biksemad (kørekød, svinekød) serveret med rødbeder og hørnemæsau	Stegt fisk serveret med kold remouladesauce og dildkartofler	Bif stroganoff (fiske, stin) serveret med kartoffelmos	Forløren hare (fiske, stin) serveret med vildstans og små stegte kartofler	Stegt kylling serveret med paprikasauce og kogte kartofler
Dagens granskud	Æter	Sauferet rosenkål	Stegte skozonerrødder	Dampet gulerod med anis	Bagte tomater	Glaserede perleløg	Citron-hvidløgsstegte aubergine og squash
Dagens røkost/salet	Blomkålsalat med chutney	Hvedekernesalat	Gulerodsråkost med persille	Couscoussalat	Nepalesisk radissessalat	Moderne waldorfsalat	Rosenkålsalat med appelsin
Forret/dessert Normalkost inkl. diabetes	Alliancegrød	Rødbedesuppe	Yoghurtromage med saffrasauce	Hokkaidosuppe	Stikkelshbergroed med mælk	Klarsuppe med holler og urter	Bjørnmetrisfi
Forret/dessert Normalkost inkl. diabetes	Tarteletter med hensyn til asparges	Chokolademousse med flødeskum	Eblegrod med mælk	Sagodessert	Krydret tomatuppe	Vaniljeis med chokoladesauce	Citronmousse
Mellemmåltid normalkost	Grovbolle	Roulade	Grovbolle	Grovbolle	Krydderkage	Grovbolle	Thebolle
Mellemmåltid sygehuskost	Dagens kage	Grovbolle	Marmorkage	Chokoladekage med hvidbærtopping	Grovbolle	Gulerodskage med ostecreme	Kokossnitte

Ret til ændringer forbeholdes



Kold mæltid 29 ~ Nykølling F 2013

24 - 30.

September	Mandag Dagens suppe serveret med brød	Thirstig Broccolisuppe serveret med brød	Ondtag Hokkaidosuppe serveret med brød	Torsdag Krydret tomatsuppe serveret med brød	Fredag Klar suppe med urter og boller serveret med brød	Lørdag Aspargessuppe serveret med brød
Dagens antændring	Hakkeharf serveret med bløde løg og asier	Fiskefrikadelle med remoulade og citron	Pizzastylke med skinke	Stegt kylling serveret med hjemmelaget agurkesalat	Fyldt squash (ost og event)	Gråsk frikadelle (okse lam) serveret med tzatziki
Æg	pyntet med tonat og agurk	Leverpostej pyntet med rødbeder og agurk	Frikadelle pyntet med agurkesalat	Æget kalkun pyntet med æblesalska	Æg pyntet med rød peber og agurk	Makrel i tomat pyntet med citroncreme og dild
Sundhedskost	Roastbeef pyntet med høvet peberrod og druegurk	Sprængt oksekryst pyntet med pickles og bredbladet persille	Æg pyntet med benfi sild og dild	Skinkesalat pyntet med agurk	Karrysild pyntet med løg og dild	Mager rullepølse pyntet med sky og karse
Normalkost	Rullepølse pyntet med italienssalat og tonnat	Kyllinge filet pyntet med pestocreme og rød peber	Wensesalat pyntet med tomat	Oksesteg pyntet med peberrodssalat og syltet rød peberflugt	Hamburgerryg pyntet med æblesellersalat og tomat	Fyldtnakkesteg pyntet med asjer
Sundhedskost Sygehuskost	Makrel i tonat pyntet med mayonnaise og persilledrys	Wienersalat pyntet med purjøg	Oksespegepølse pyntet med remoulade og agurk	Roastbeef pyntet med remoulade og ristede løg	Æg pyntet med mayonnaise og tomat	Leverpostej pyntet med bacon og redbeder
Dagens rikost/salat	Bloenkålssalat med chutney	Hydedekernes- salat	Gulerodstårkost med persille	Couscoussalat	Nepalesisk radisessalat	Moderne waldorfsalat

24. - 30.
KØNCEFRVIE
LØLAND
- Vi er af for dig
Søndag
Urtesuppe
serveret med brød

Fredag	Klar suppe med urter og boller serveret med brød	Fredag	Klar suppe med urter og boller serveret med brød
Lørdag	Aspargessuppe serveret med brød	Lørdag	Aspargessuppe serveret med brød
Søndag	Urtesuppe serveret med brød	Søndag	Urtesuppe serveret med brød



Ret til ændringer forbeholders

Kold menu uge 37 ~ Nykøbing F 2012

10. - 16.

September
Dagens
suppe

Mandag
Karrysuppe
med ris og kylling
serveret med brød

Tirsdag
Cremet
blomkåssuppe
serveret med brød

Fredag
Kålrabisuppe
serveret med brød

Onsdag
Grønsagsuppe
serveret med brød

Onsdag
Gulerodssuppe
serveret med brød

Dagens
anretning

Kartoffel-
æggekage
med skinke
hertil purjedrys

Røget kalkun
pyntet med
tomatmarmelade

Tarteletter
serveret med
hjemstuvning

Chili con carne
anrettet på ananas

Smyrefribyd
Normalkost

Marineret sild
pyntet med løg og capers

Leverpostej
pyntet med
drueagurk

Blomkålsgratin
ken serveres med
dagens salat

Forloren hare
pyntet med rødkål og
appelsin

Smyrefribyd
Sygehuskost

Rullepølse
pyntet med
italiensksalat og karse

Roastbeef
pyntet med
remoulade og
ristede løg

Hvilkålsrøkost
med rosiner

Hvidkålsrøkost
med appelsin-
noder

Smyrefribyd
Hvidkålsrøkost

Kinakål
med agurk-tomat-
peber

Oksespegepølse
pyntet med sty og
løg

Farsret kalkun
pyntet med asier

Rejesalat
Pyntet med citron og
dild

Smyrefribyd
Rødkålsalat

Gulerodssalat
med agurk-tomat-
peber

Frikadelle
pyntet med pickles

Eg
pyntet med tomat

Kalvesteg
pyntet med
tysteberskum

Smyrefribyd
Hvidkålsrøkost

Frisk surkål
med agurk-tomat-
peber

Eg
pyntet med
benfri
sild og dild

Eg
pyntet med
citron og
dild

Regesalat
Pyntet med mayonnaise og
karse

Smyrefribyd
Rødkålsalat

Gulerodssalat
med mynteoghurt og
appelsin

Eg
pyntet med
blomkåssalat og tomat

Eg
pyntet med karrysalat
og karse

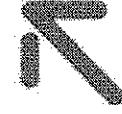
Roastbeef
pyntet med
peperrosssalat og
drueagurk

Smyrefribyd
Rødkålsalat

Grenkåssalat
med mynteoghurt og
appelsin

Eg
pyntet med
asparegssalat og gul
peberfrugt

Eg
pyntet med
peber



Ret til ændringer forbeholdes

Værnu Kricum uge 37 ~ Nykøbing F 2012

10. - 16.
september

Mandag Tirsdag Onsdag Torsdag Fredag

Kylling med
rodfrugter
serveret med
skysance
og stegte
kartoffelbåde

Ovnbagt fisk
serveret med
krydret
tonnisaute og
kogte kartofler

Shepherds pie
(lamm)

Farseret
kalkambryst
(kalkun, svartet tonat og
feta)

Braiseret
svineskank
(svin)

Kalkun med chili
og kokos

Kalvesteg stegt som
vildt

serveret med vildtsaue,
ribsgede og kogte
kartofler

Gullasch
(ølse, løg, gulerod,
tomatsuppe og paprika)
serveret med
kartoffelmos

Frikadeller
(svin, løg)
serveret med
fledebehævetdssauce og
små stegte
kartofler

Sprængt kylling
serveret med
fledebehævetdssauce
og kogte kartofler

Kalvrefrikassé
(kalv)

Stegt fisk
serveret med
persillesaute og
kogte kartofler

Glaseret skinke
serveret med
fladelgratineret kartofler

Stegt kylling
serveret med
fledebehævetdssauce
og kogte kartofler

Kalvesteg stegt som
vildt

serveret med
ribsgede og kogte
kartofler

Dagens
grøntsags
rikost/salat

Dagens
ærter

Redkålssalat
med appelsin-
hælder

Stegte
rodfrugter

Frisk surkål

Farinbeget
guierod

Smørdaempede
rødbeder

Dampet broccoli

Dampet haricot
vertis

Forret/dessert
Normalkost
inkl. diabetes

Syltede pærer
med yoghurtere

Æblesuppe med
kanelskum

Tartelet
med skink, ærter
og guierod

Blommegrød
med mælk

Kålribstuppt
med persilles

Risdessert
med appelsinsaue

Forret/dessert
Sygehuskost
Mellemkost
Normalkost

Urtesuppe

Bondepige
med slør

Cremet
blomkålessuppe

Pandekager
med sylteøj

Efterårssuppe

Møderand
med kirschsauce

Dagens kage
Mellemkost
sygehuskost

Grovhølle

Gulerodskage

Grovhølle

Kartoffelkage

Grovhølle

Banankage

Grovhølle

Sønderjysk
bransviger

Chokolade kage
med kokosglasur

— Vi et *Alm* for dag
— Vi et *Alm* for dag

Kalvesteg stegt som
vildt

serveret med ris
med persille
serveret med kartofler

Glaseret skinke
serveret med
fladelgratineret kartofler

Stegt kylling
serveret med
fladeskysaue,
agurkesalat og små stegte
kartofler

Kalvrefrikassé
(kalv)

serveret med kogte
kartofler

Kalvesteg stegt som
vildt

serveret med
ribsgede og kogte
kartofler

Redbedesalat
med nynkeyoghurt og
appelsin

Risdessert
med appelsinsaue

Kålribstuppt
med persilles

Møderand
med kirschsauce

Æbletriffi

Appelsinkage

Gulerodsholle

Thebolle



Ret til ændringer forbeholdes

